



Parque Regional del Sureste

PARQUE REGIONAL DEL SURESTE



¿Sabías que?

Sus bulbos son comestibles. Está indicado como antibacteriano, antifúngico (es un antibiótico natural) e hipotensor y disminuye el nivel de colesterol LDL. Como todas las especies de Allium, contiene compuestos sulfurados derivados de sulfuro de alilo, el cual le confiere su característico olor y propiedades medicinales. Se ha usado en jardinería como ornamental.

El género Allium es taxonómicamente difícil y los límites de las especies no están claros; la mayoría de los botánicos consideran alrededor de 750 especies. Estas plantas eran conocidas tanto por los griegos como por los romanos. Allium es un nombre muy antiguo; se dice que la acepción latina proviene del griego $\alpha\lambda\epsilon\omega$, que significa "para evitar", debido a su olor ofensivo. No obstante, actualmente hay especialistas que opinan que el término tiene origen celta y significa "quemar", en referencia al fuerte olor acre de estas plantas. El naturalista francés Joseph Pitton de Tournefort (1656-1708) fue uno de los primeros en utilizar este nombre en botánica.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
HOJAS												
FLORES												
FRUTOS											·	

¿Cómo es?

Allium roseum es una herbácea que mide entre 30 a 70 centímetros de altura. Tallo erecto y hueco terminado en inflorescencias de tipo umbela simple. Los bulbos ovoideos, a unos 10 cm de profundidad, se llenan de hijuelos (bulbillos) esto hace que aparezcan formando matas. Hojas largas, de unos 2/3 del tallo, brillantes y no muy anchas por lo que acaban posándose en el suelo por el peso; es fácil encontrarlas retorcidas sobre sí mismas o en forma de cinta (vitiforme) y abrazan al tallo totalmente (hojas envainadoras); todas en la parte basal del mismo, no muy numerosas (entre 4 y 6). Flores que se agrupan en una inflorescencia con forma de umbela al final del tallo. En su base aparece una espata de 4 lóbulos. Cada flor tiene 6 sépalos ovalados, de rosado a blanco, semidoblados por el nervio central, que presentan un color más oscuro. Las anteras de los estambres son amarillas y los filamentos blancos, con la base ensanchada, dando aspecto triangular. El estilo central termina en un estigma ensanchado. Fruto de cápsula. Como la mayoría de sus congéneres, tiene ese olor característico a ajo.

¿Dónde podemos encontrarla?

Especie propia del sur de Europa que, en España, se extiende por la mayor parte de su geografía, en particular en el sur y este. En la Comunidad de Madrid no es abundante y se localiza principalmente en el centro, sur y sureste. No obstante, en el Parque Regional del Sureste, aunque dispersa, se encuentra en muchos municipios que van desde San Fernando de Henares, al norte, hasta Aranjuez en el sur.

¿Cuál es su hábitat?

El ajo de bruja o ajo de culebra, de la familia Amaryllidaceae, coloniza ciertas zonas ruderales y herbazales, cunetas, orillas de caminos y, a veces, tierras de cultivo. En el PRSE aparece también en herbazales próximos a depresiones o lagunas salinas. Normalmente se localizan individuos aislados o en pequeños grupos, mientras que en ocasiones forman núcleos poblacionales de mayor entidad (más de cincuenta o incluso cientos de ejemplares). Indiferente edáfica.

¿Grado de protección?

Carece de protección en la Comunidad de Madrid. Aunque no es demasiado abundante y sus poblaciones se localizan en el centro-sur y sureste, no se encuentra en peligro debido al amplio abanico de espacios distintos que ocupa y a que muchas de esas poblaciones están dentro de los límites del PRSE y protegidas por la legislación que regula este espacio.





